

诚心酿造美味

在陵水,安马村是制作酸粉的产地之一,正宗的味道让人垂涎欲滴。

“我父亲1975年就开始卖酸粉了,做酸粉这门手艺就是从父亲那里学来的。”据王海发介绍,以前没有固定的摊位,父亲挑着担子走村串户的卖,改革开放后才逐渐进入市场。后来父亲年迈,他便将父亲的酸粉生意继承了下来。

王海发1986年开始做酸粉,属于安马村较早卖酸粉的人,也是坚持最久的人。因为工序繁琐,现在安马村很多人都已经改行做其他的生意了。

以前,王海发卖酸粉也是流动性的,直到2006年,为了稳定客源,他在陵水县政府对面租了一间店铺,名为“王海发酸粉专卖店”,深受顾客的关注和喜爱,从此“发叔”的名号便声名远扬。

酸粉配料丰富,含有粉丝、韭菜、空心菜、

鱼饼、牛肉、银鱼干、牛肝、鱿鱼干、沙虫、醋、卤汁、黄灯笼辣椒等食材,色彩鲜明、香气扑鼻、口感稠而不腻,可谓色香味俱全。

酸粉的制作十分讲究,首先是要把空心菜和韭菜烫熟,再以凉水浸泡冷却,沥干后切成若干节;其次是粉丝,一定要在煮沸的开水中煮软,再用凉水不断冷却,以免温度过高相互粘稠;待烫粉完成后,便把花生、牛肉、鱼饼、沙虫等配料一一过油鲜炸;酸粉的成败关键取决于卤汁,卤汁的制作不易,要先将生粉和面粉按比例兑水,再加上腐乳、盐、老抽、蒜蓉酱、番茄酱等佐料,搅拌均匀后,将蒜末放入花生油中煸香,再倒入大火煮30分钟,沸腾过后加入猪油、味精、鸡精三味调料便可出锅。最后一道工序酸醋的制作同样至关重要,王海发介绍,制作酸醋,一定要把蒜剁碎,加入味精拌匀,再加入开水冲泡,之后加入番茄酱、酸梅酱、姜末、腐乳和新鲜的金桔汁,酸甜可口的酸醋便完成了。

说起制作酸粉,王海发从不吝啬自己的“独家秘方”。他说,做酸粉非一日之功,靠的是个人经验和不断改良,才能做出醇香的口感。

酸粉制作过程细致繁琐,要完成一碗酸粉的所有配料,他和妻子要花整整6个小时。王海发的一天是从凌晨3点开始的,一年365天,几乎天天如此。

真心传递情味

有同样感觉的还有常年在王海发店面

附近卖槟榔的周蕙芬,她说,发叔的酸粉很好吃,自己家就住附近,但中午还是经常在发叔家吃酸粉当午饭。

来自广州的李丹也对发叔家酸粉赞不绝口,“今天是朋友带我来的,我觉得很好吃,丰富的配料和香甜的卤汁,加上一点辣椒,简直是绝配,下次来陵水一定要再来吃一次!”

“发叔,还有粉吗?”“发叔,做粉咯。”“发叔,今天不忙吗?”几乎每一个来店里吃酸粉的顾客都会和王海发亲切地打招呼,王海发说,这么多年下来,自己也积累了很多客源,但无论新老顾客他都真诚对待。

好评不断,王海发并没有因此停滞不前。王海发做酸粉也遇到过瓶颈期,刚开始接触卤汁制作的时候,他迟迟不能调制出父亲的味道,后来边学边总结,经过无数次失败,不断改进才调制出醇厚香浓的口感。随着社会发展,大众的需要越来越多,有时顾客会和他反映味道或咸或淡、卤汁的温热等问题,他都会虚心接受别人的建议意见,根据需求找出应对之策,并精心作出调整。

如今,酸粉市场一路向好,一碗酸粉可以卖到8元,另加沙虫则15元。即使在淡季,王海发每天也能卖出30斤酸粉,国庆至清明的旺季每天可达50斤。

用心留住乡味

酸粉,对于王海发来说,不仅是当地的特色美食,更是代表着一种家乡情怀。王海发说,家乡的就是最好的!这股自信和骄傲的力量,将会贯穿他的一生,创新的是形式,饱含浓郁的乡情才是维系酸粉一路向前的力量。

王海发靠酸粉发家致富,并成功把孩子都培养

成大学生,如今都各自拥有安稳的工作。对于在海南经济学院教书的大儿子王宣文来说,在他心中,酸粉代表了一缕乡愁,也是父母沉重的背影。

“以前初中的时候,父亲起来准备烫粉,我也随父亲起来背英语单词,但一个月后便坚持不住了,可是想到父母日复一日都坚持下来了,我这一点辛苦又算什么!”王宣文说,从小耳濡目染,父亲起早贪黑地坚持对他的影响是根深蒂固的。

在王海发的信念中,做酸粉犹如做人,容不得半点马虎,要靠耐心和坚持才能研制出诱人香味,正所谓厚积薄发,味道才能历久弥新。

王海发说,以后孩子也不可能继承这份酸粉的生意,这门手艺活也许就在他这里断层了。

但谈起今后的酸粉之路,王海发表示,今后还是不会离开老本行,即使自己以后不能亲自做了,也会考虑和别人合股制作,自己提供技术指导,继续把酸粉这份家乡的味道传承下去。■



发叔在店里给客人准备酸粉。



发叔的酸粉味正料足。

「发叔」的酸粉人生

文/海南日报记者 程范淦
图/海南日报记者 武威
文/海南日报记者 程范淦
通讯员 陈冰 陈思国

位于北纬18度的陵水黎族自治县,每一寸土地都充满着阳光的味道,这里四季常青,美食琳琅。而最具有代表性的美食非陵水酸粉莫属,品尝过酸粉的人无不对它垂涎。

作为陵水当地的特色小吃,酸粉已名扬天下。2011年,陵水酸粉入选了海南省第三批省级非物质文化遗产名录,2012年在传统节日“三月三”当天,“万人同吃陵水酸粉”活动更是创造了吉尼斯世界纪录。

不过,要问陵水酸粉哪家强?发叔手艺万人赞。

发叔即王海发,1961年出生,家住陵水酸粉之乡安马村,将近30年的酸粉生意,让他有了“发叔”这个亲切的称呼。

“从事酸粉生意,一开始是迫于生计,29年坚持下来,渐渐地也变成了生活的乐趣。”说起与酸粉的故事,王海发露出了满足的笑容。

“从事酸粉生意,



食客对发叔的酸粉甚是喜爱。